



المطبخة

فلان و تحليات



95 دج



95 D

Cuisine
ELLA

Plans et Desserts

Mme
ROUABHI Insaf



Sommaire

- 2 - Soupe de fruits à la menthe
حساء الفواكه بالنعناع
- 4 - Crème caramel
كريمة كراميل
- 6 - Crème brûlée
الكريمة المحروقة
- 8 - Salade de fruits
سلطة الفواكه
- 10 - Dessert au chocolat et au café
تحلية بالشكلاطة والقهوة
- 12 - Fraise chantilly
فراولة شانتيي
- 14 - Meringues au café
مورينغ بالقهوة





Flan au chocolat

فلان بالشكلاطة

Ingrédients

- 500 ml de lait
- 3 œufs
- 2 C. à soupe de cacao
- 200 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille

Préparation

1. Dans une casserole, mettre 100 gr de sucre cristallisé, mouiller avec un peu d'eau et laisser cuire sans y toucher jusqu'à ce que le mélange soit doré.
2. Verser le caramel dans des moules et laisser refroidir.
3. Faire bouillir le lait avec la vanille.
4. Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le cacao et battre encore.
5. Verser le lait chaud sur les œufs, puis fouetter.
6. Vider ce mélange dans les moules.
7. Faire cuire au bain-marie dans un four à 150° pendant 30 à 40 mn.
8. Laisser refroidir au réfrigérateur.

المقادير

- 500 مل حليب
- 3 بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 200 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

كيفية التحضير

1. في قدر صغيرة، ضعي 100 غ سكر مسحوق، بللي بقليل من الماء و اتركه يطهى دون أن تمسه حتى يصبح الخليط ذهبي اللون.
2. أفرغي الكراميل في مولات و اتركه يبرد.
3. غلي الحليب مع الفانيليا.
4. في وعاء، أخفقي البيض مع السكر المتبقي حتى يبيض الخليط، اضيفي الكاكاو و اخفقي أيضاً.
5. أفرغي الحليب الساخن على البيض ثم اخفقي.
6. أفرغي هذا الخليط في المولات.
7. إطهيه على حمام مائي في فرن 150° مدة 30 إلى 40 دقيقة.
8. اتركه يبرد في الثلاجة.



Les bavois au chocolat

بافوا بالشكلاطة

Ingédients

- 2 jaunes d'œufs
- 45 gr de sucre cristallisé
- 200 ml de lait
- 100 gr de chocolat noir
- 200 ml de crème fraîche liquide
- La décoration :
- 1 tablette de chocolat au lait râpé

المقادير

- 2 صفار بيض
- 45 غ سكر مسحوق
- 200 مل حليب
- 100 غ شكلاطة سوداء
- 200 مل كريمة طازجة سائلة
- التزيين :
- 1 غلبة شكلاطة بالحليب مبشورة

Préparation

1. Dans un récipient, battre les œufs avec le sucre.
2. Dans une casserole faire bouillir le lait, verser la moitié sur les jaunes d'œufs puis remettre le tout dans la casserole hors du feu.
3. Faire cuire sur feu doux en remuant à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que la crème s'épaississe (la crème ne doit pas bouillir).
4. Versez-la dans un saladier en la passant à travers une petite passoire, y ajouter le chocolat préalablement râpé, mélanger pour obtenir une crème lisse, laisser refroidir.
5. Dans un saladier, monter la crème fraîche liquide très froide au fouet jusqu'à ce qu'elle double de volume et tiende aux branches du fouet.
6. Incorporer la crème fouettée dans la crème au chocolat à température ambiante en mélangeant délicatement avec une spatule jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Verser les bavois dans un saladier en verre, mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
7. Au moment de servir, décorer avec des copeaux de chocolat (gratter la tablette de chocolat avec un couteau économe).

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخفقي البيض مع السكر.
2. في قدر صغيرة، غلي الحليب، أفرغي نصفه على صفار البيض ثم ضعي الكل في القدر الصغيرة بعيداً عن النار.
3. إطحيه على نار هادئة مع الخلط بملعقة خشبية مسطحة حتى تعقد الكريمة (لا يجب أن تغلي الكريمة).
4. أفرغيها في وعاء مع تمريرها عبر مصفاة صغيرة، أضيفي لها الشكلاطة المبشورة من قبل. أخلطي للحصول على كريمة ملساء، أتركها تبرد.
5. في وعاء، أخفقي الكريمة الطازجة السائلة الباردة جداً بالخلط اليدوي حتى ينضاعت حجمها و تتماسك بالخلط اليدوي.
6. أضيفي الكريمة المخفوقة لكريمة الشكلاطة بدرجة حرارة معتدلة مع الخلط برفق بملعقة مسطحة حتى الحصول على خليط متجانس. أفرغي البافوا في وعاء زجاجي، ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين.
7. عند التقديم، زيني بنجارة الشكلاطة (حكي غلبة الشكلاطة بسكين إقتصادي).



Macarons

ماكرون

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 15 gr de sucre cristallisé
- 125 gr de sucre glace
- 70 gr d'amandes moulues en poudre
- Pour la crème ganache :
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 1 C. à soupe de miel
- 100 gr de chocolat blanc râpé
- 30 gr de beurre

المقادير

- 2 بياض بيض
- 15 غ سكر مسحوق
- 125 غ سكر ناعم
- 10 غ لوز مرهي خبيرة
- للكريمة فاناش :
- 100 مل كريمة طازجة سائلة
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- 100 غ شكلاطة بيضاء مبشورة
- 30 غ زبدة

Préparation

1. Dans un récipient, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre cristallisé jusqu'à ce qu'ils soient bien ferme.
2. Ajouter le sucre glace et la poudre d'amande sur les blancs d'œufs battus en neige, mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.
3. Remplir une poche à douille avec la pâte à macarons, façonner des boules de 5 à 6 cm de diamètre sur une plaque allant au four tapissée avec du papier sulfurisé.
4. Tapoter légèrement la plaque puis enfourner les macarons à 150° pendant 15 mn.
5. Préparer la crème ganache : faire bouillir la crème fraîche avec le miel puis versez-les sur le chocolat, mélanger doucement puis ajouter le beurre coupé en morceaux. Laisser refroidir.
6. Après cuisson, laisser refroidir puis coller avec la crème ganache.

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخفقي بياض البيض كالتنج مع السكر المسحوق حتى يصبح متماسكا جداً.
2. أضيفي السكر الناعم وخبيرة اللوز على بياض البيض المخفوق كالتنج، اخلطي بواسطة ملعقة مسطحة حتى يصبح الخليط لين ولماع.
3. إملي لايوش أدوي بعجينة ماكرون، شكلي كريات بقطر 5 إلى 6 سم على صينية فرن مطروشة بالورق الكبريتي.
4. هزي الصينية نوعاً ما ثم اطهي ماكرون في فرن 150° مدة 15 دقيقة.
5. حضري الكريمة فاناش : غلي الكريمة الطازجة مع العسل ثم أفرغيهما على الشكلاطة، اخلطي برفق ثم أضيفي الزبدة للمقطعة إلى أجزاء، أتركها تبرد.
6. بعد الطهي، أتركها تبرد ثم الصغياها بالكريمة فاناش.



Flan aux cacahuètes

فلان بالكاوكاو

Ingrédients

- 2 œufs
- 50 gr de sucre cristallisé
- 35 gr de farine
- 150 ml et lait
- 150 ml de crème fraîche
- 40 gr de cacahuètes grillées
- 1 C. à café d'eau de fleurs d'oranger
- 1 citron

Préparation

1. Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème fraîche.
2. Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter la farine en pluie, verser l'eau de fleurs d'oranger et le jus de citron.
4. Faire passer les cacahuètes dans un mixeur pendant quelques secondes, puis ajouter-les à la préparation et enfin, verser le lait et la crème fraîche sur les œufs fouettés.
5. Verser le mélange dans un moule puis faire cuire au bain-marie dans un four à 150° pendant 45 mn.

المقادير

- 2 بيض
- 50 غ سكر مسحوق
- 35 غ فريضة
- 150 مل حليب
- 150 مل كريمة ملازجة
- 40 غ كاوكاو محمص
- 1 ملعقة صغيرة ماء زهر البرتقال
- 1 حبة ليمون

كيفية التحضير

1. في قدر صغيرة، غلي الحليب و الكريمة الطازجة.
2. في وعاء، أخفقي البيض و السكر حتى يبيض الخليط.
3. أضيفي الفريضة كالمطر، أفرغي ماء زهر البرتقال و عصير الليمون.
4. مرري الكاوكاو في الخلاط لبضع ثواني، ثم أضيفيه للخليط و في الأخير، أفرغي الحليب و الكريمة الطازجة على البيض المخفوق.
5. أفرغي الخليط في مول ثم اطهيه على حمام مائي في فرن 150° مدة 45 دقيقة.





Ingredients

Pour le biscuit au chocolat :

- 10 œufs
- 300 gr de sucre cristallisé
- 130 gr de farine
- 90 gr de cacao amer en poudre
- 100 gr de margarine fondue et froide

Pour le sirop :

- 200 gr de sucre cristallisé
- 2 C. à soupe de cacao amer en poudre
- 100 ml d'eau

Pour la mousse au chocolat :

- 80 gr de sucre cristallisé
- 4 œufs
- 2 tablettes de chocolat
- 300 ml de crème fraîche liquide

Pour le glaçage au chocolat :

- 150 ml de lait
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 50 gr de miel
- 200 gr de chocolat noir râpé
- 20 gr de beurre

المقادير

البسكوي بالشكلاطة :

- 10 بيض
- 300 غ سكر مسحوق
- 130 غ فريشة
- 90 غ كاكاو مر مسحوق
- 100 غ مارغرين ذائبة و باردة

للشاربات :

- 200 غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو مر مسحوق
- 100 مل ماء

للموس بالشكلاطة :

- 80 غ سكر مسحوق
- 4 بيض
- 2 غلب شكلاطة
- 300 مل كريمة طازجة سائلة

للملاء الشكلاطة :

- 150 مل حليب
- 100 مل كريمة طازجة سائلة
- 50 غ عسل
- 200 غ شكلاطة سوداء مبشورة
- 20 زبدة

Préparation

1. Préparer le biscuit : fouetter 8 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers avec 240 gr de sucre jusqu'à ce que les mélange blanchisse. Ajouter la farine et le cacao tamisés puis mélanger avec une spatule. Incorporer délicatement 4 blancs d'œufs battus en neige avec le sucre restant puis ajouter la margarine.
2. Verser la pâte dans un moule carré de 30 cm x 30 cm beurré et fariné. Enfourner à 180° th 6 pendant 30 mn. Sortir du four et laisser refroidir puis démouler.

3. Préparer le sirop : faire bouillir tous les ingrédients puis laisser refroidir.

4. Préparer la mousse au chocolat : faire bouillir 30 ml d'eau et le sucre. Verser le sirop sur les jaunes d'œufs battus. Fouetter vivement avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit à température ambiante et devient moussueux. Faire fondre le chocolat au bain-marie (il doit être liquide et tiède). l'incorporer à la première préparation. Fouetter la crème fraîche très froide jusqu'à ce qu'elle double de volume puis l'incorporer au mélange chocolaté.

5. Préparer le glaçage au chocolat : faire bouillir le lait, la crème fraîche et le miel, verser le tout sur le chocolat, mélanger doucement puis ajouter le beurre.

6. Diviser le biscuit en 2 parties. Sur un plateau recouvert de papier sulfurisé, mettre une partie. Imbiber avec la moitié du sirop, étaler une couche de 1 cm d'épaisseur de mousse au chocolat. Couvrir avec la deuxième partie, imbiber avec le reste du sirop, étaler le reste de la mousse et enfin le glaçage au chocolat. Mettre le gâteau au congélateur pendant 2 heures.

كيفية التحضير

1. حضري البسكوي : اخفقي 8 صفار بيض، 2 حبات بيض كاملة مع 240 غ سكر حتى يبيض الخليط. اضيفي الفريشة و الكاكاو المفرومين ثم اخفطي بمعلقة مسطحة. اضيفي برفق 4 بياض بيض مخفوق كالنظج مع السكر المتبقي ثم اضيفي المارغرين.
2. افرغي العجينة في مول مربع 30 سم x 30 سم. مدھون بالزبدة و موشوش بالفريشة. ايطھيها في فرن 180° ترموستات لمدة 30 دقيقة. اخرجيه من الفرن و انزكيه يبرد ثم انزعيه من المول.

3. حضري الشاربات : غلي كل المقادير ثم اتركها تبرد.

4. حضري موس بالشكلاطة : غلي 30 مل ماء و السكر. افرغي الشاربات غلى صفار البيض المخفوق، اخفقي بقوة بالخلط الكهربيائي حتى تعتدل درجة حرارة الخليط و يصبح رغوي. ادوبي الشكلاطة في حمام مائي (يجب أن تكون سائلة و فاترة). اضيفيها للخليط الأول. اخفقي الكريمة الطازجة الباردة جداً حتى يتضاعف حجمها ثم اضيفيها للخليط بالشكلاطة.

5. حضري ملاء الشكلاطة : غلي الحليب، الكريمة الطازجة و العسل. افرغي الكل غلى الشكلاطة. اخفطي برفق ثم اضيفي الزبدة.

6. اقسمي البسكوي إلى جزئين. غلى صينية مغطاة بورق كبريتي، ضع في جزء، بلله بنصف الشاربات، املئي طبقة سمكها 1 سم من الموس بالشكلاطة. غطي بالجزء الثاني، بللي بالشاربات المتبقية. املئي ما تبقى من الموس و في الأخير ملاء الشكلاطة. ضع في الحلوى في المجمد مدة ساعتين.

Flan au thé

فلان بالشاي

Ingredients

- . 200 ml de crème fraîche
- . 50 ml de lait
- . 75 gr de sucre cristallisé
- . 3 œufs
- . 5 C. à soupe de thé corsé

Préparation

1. Préparer le caramel : dans une casserole, mélanger 50 gr de sucre cristallisé avec un petit peu d'eau, faire cuire sans remuer jusqu'à ce que le mélange devient brun, puis versez-le dans le moule.
2. Faire bouillir le lait et la crème fraîche.
3. Dans un récipient, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanchâtre, verser dessus la crème bouillante et le thé.
4. Verser le mélange dans le moule et faire cuire au bain-marie dans un four à 150° pendant 40 mn. Laisser refroidir avant de servir.

المقادير

- . 200 مل كريمة طازجة
- . 50 مل حليب
- . 75 غ سكر مسحوق
- . 3 بيض
- . 5 ملاعق كبيرة شاي ثقيل

كيفية التحضير

1. حضري الكراميل ، في قدر صغيرة، اخلطي 50 غ سكر مسحوق مع القليل من الماء، اطهيه دون الخلط حتى يصبح الخليط بني اللون، ثم افرغيه في المول.
2. غلي الحليب و الكريمة الطازجة.
3. في وعاء، اخفقي البيض و السكر حتى الحصول على خليط أبيض ، افرغي عليه الكريمة المغلية و الشاي.
4. افرغي الخليط في المول و اطهيه على حمام مائي في فرن 150° مدة 40 دقيقة . اتركه يبرد قبل أن تقدميه.

Crème au citron

كريمة بالليمون

Ingredients

- 75 gr de sucre cristallisé
- 2 citrons
- 2 œufs
- 1 noix de beurre

Préparation

1. Récupérer le zeste d'un citron à l'aide d'un couteau économe, hachez-le finement puis presser les deux citrons.
2. Dans une casserole, mélanger le jus et le zeste de citron, le sucre, les œufs et le beurre.
3. Faire chauffer le tout au bain-marie sans cesser de remuer pendant 20 mn jusqu' à ce que la préparation s'épaississe.
4. Verser dans un pot. Vous pouvez l'utiliser comme de la confiture.

المقادير

- 75 غ سكر مسحوق
- 2 حبات ليمون
- 2 بيض
- 1 قطعة صغيرة زبدة

كيفية التحضير

1. إفرغي قشور ليمونة بواسطة سكين إقتصادي. قطعيه رقيقا ثم اعصري الليمونتين.
2. في قدر صغيرة، اخلطي عصير و قشور الليمون، السكر، البيض و الزبدة.
3. سخني الكل على حمام مائي دون التوقف عن الخلط مدة 20 دقيقة حتى يعقد الخليط.
4. افرغي في علبة. يمكنك استعماله كمريلي.

Crêpes au chocolat

كريب بالشكلاطة

Ingrédients

Pour la pâte :

- 3 œufs
- 1 verre de lait
- ½ verre d'eau
- 1 C. à soupe de beurre
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- Farine (au besoin)
- Huile (pour badigeonner la poêle)

Pour la farce :

- Chocolat à tartiner

Préparation

1. Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger les œufs et incorporer la farine jusqu'à obtention d'une pâte épaisse. Ajouter le lait, l'eau, le sel, la vanille, le beurre et le sucre, mélanger le tout et laisser reposer pendant 30 mn.
2. Huiler légèrement une poêle, verser une louche de pâte, faire cuire sur feu doux des deux côtés. Continuer jusqu'à épuisement de la pâte.
3. Farcir avec du chocolat à tartiner puis rouler.

المقادير

للعجينة :

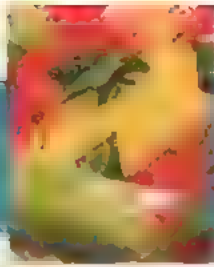
- 3 بيض
- 1 كأس حليب
- ½ كأس ماء
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 قرصة ملح
- 1 قرصة فانيليا
- فزينة (حسب الحاجة)
- زيت (لطي المقلاة)

للحشو :

- شكلاطة للحلي

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في وعاء، أخلطي البيض و أضيفي الفزينة حتى الحصول على عجينة عافدة. أضيفي الحليب، الماء، الملح، الفانيليا، الزبدة و السكر. أخلطي الكل و اتركيه يرتاح مدة 30 دقيقة.
2. إدعني بقليل من الزيت المقلاة، أفرغي غراف من العجينة، إطهيبها على نار هادئة من الجانبين . وأصلي حتى تنتهي العجينة.
3. إحشيتها بالشكلاطة للحلي ثم لفها.



وصفة الفواكه والخوخ

وصفة الفواكه والخوخ

Ingredients

- . 2 kiwis
- . 250 gr de fraises
- . 2 pêches bien mûres
- . 125 gr de sucre cristallisé
- . 1 C. à café de zeste de citron
- Menthe fraîche

Préparation

- 1 Préparer le sirop : dans une casserole et à l'aide d'un petit fouet, mélanger le sucre, 100 ml d'eau et le zeste de citron. Mettre sur feu vif jusqu'à ébullition en remuant toujours. Stopper la cuisson au premier bouillon et laisser refroidir complètement. Mettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
- 2 Peler les kiwis et coupez-les en tranche de 0.5 cm d'épaisseur. Rincer les fraises puis coupez-les aussi. Peler et dénoyauter les pêches puis dévalez-les en quartiers.
- 3 Mettre les fruits dans des coupes puis arroser de sirop et saupoudrer de menthe hachée.

المقادير

- . 2 حبات كيوي
- . 250 غ فراولة
- . 2 حبات خوخ ناضجة جيداً
- . 125 غ سكر مسحوق
- . 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- . نعناع طازج

كيفية التحضير

- 1 حضري الشاربات ، في قدر صغيرة و بواسطة خلاط يدوي صغير ، اخلطي السكر ، 100 مل ماء و قشور الليمون . ضعيها على نار قوية حتى الغليان مع الخلط دائماً . اوقفي الطهي عند الغلية الأولى و اتركيها تبرد كلياً . ضعيها في الثلاجة مدة 1 ساعة تقريباً
- 2 قشري الكيوي و قطعيه إلى شرائح بسماك 0.5 سم . شللي الفراولة ثم قطعيها أيضاً . قشري الخوخ و انزعي نواته ثم اقصيه إلى أرباع
- ضعي الفواكه في كؤوس ثم اسقيها بالشاربات و نري النعناع المقطع

Ingredients

- 250 ml. de lait
- 2 œufs
- 100 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée de vanille

Préparation

1. Dans une casserole, mettre 50 gr de sucre cristallisé mouiller avec un peu d'eau et laisser cuire sans y toucher jusqu'à ce que le mélange soit doré
2. Verser le caramel dans des moules et laisser refroidir
3. Faire bouillir le lait avec la vanille
4. Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Verser le lait chaud sur les œufs, puis fouetter
6. Vider ce mélange dans les moules.
7. Faire cuire au bain-marie dans un four à 150° pendant 30 à 40 mn.
8. Laisser refroidir au réfrigérateur.

المقادير

- 250 مل حليب
- 2 بيضة
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 قرصة فانيليا

كيفية التحضير

1. في قدر صغيرة، ضعي 50 غ سكر مسحوق، بللي بقليل من الماء و اتركه يطهى دون أن تمسيه حتى يصبح الخليط ذهبي اللون.
2. أفرغي الكراميل في مولات و اتركه يبرد.
3. غلي الحليب مع الفانيليا
4. في وعاء، اخفقي البيض مع السكر المتبقي حتى يبيض الخليط.
5. أفرغي الحليب الساخن على البيض ثم اخفقي.
6. أفرغي هذا الخليط في المولات.
7. إطبويه على حمام مائي في فرن 150° مدة 30 إلى 40 دقيقة
8. اتركه يبرد في الثلاجة.

- 100 ml de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 25 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée de vanille

- 1 Faire bouillir la crème fraîche avec la vanille
- 2 Dans un récipient, fouetter vivement les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le sucre cristallisé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Verser la crème chaude sur les œufs et fouetter.
- 4 Verser le mélange dans des plats à crème brûlée.
- 5 Faire cuire au four à 100° pendant 40 mn.
- 6 Laisser refroidir au réfrigérateur.

المقادير

- 100 مل كريمة طازجة
- 2 صفار بيض
- 1 بيضة كاملة
- 25 غ سكر مسحوق
- 1 فرصة فانيليا

كيفية التحضير

- 1 غلي الكريمة الطازجة مع الفانيليا.
- 2 في وعاء، اخفقي بقوة صفار البيض، البيضة كاملة و السكر المسحوق حتى سيح الخليط
- 3 افرعي الكريمة الساخنة على البيض و اخفقي.
- 4 افرغي الخليط في مولات خاصة بالكريمة المحروقة
- 5 اطيها في فرن 100° مدة 40 دقيقة.
- 6 اتركها تبرد في الثلاجة



وصفة الفواكه

مكونات

المقادير

- 4 bananes
- 250 gr de fraises
- 1 poignée de censes
- 1 boîte d'ananas
- 2 kiwis
- 2 pommes
- 1 pêche
- 3 C. à soupe de sucre cristallisé
- Jus de 2 oranges
- Jus d'un citron

المقادير

- 4 حبات موز
- 250 غ فراولة
- 1 حفنة كرز
- 1 علبة أناناس
- 2 حبات كيوي
- 2 حبات تفاح
- 1 حبة خوخ
- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- عصير 2 حبات برتقال
- عصير ليمونة

Préparation

1. Peler les bananes, les kiwis, les pommes et la pêche, équeuter les fraises, couper le tout en petits morceaux.
2. Dans un récipient, mettre tous les fruits coupés, ajouter le sucre puis verser dessus le jus d'orange, de citron et le jus d'ananas.
3. Réserver au frigo et servir frais

كيفية التحضير

1. قشري الموز، الكيوي، التفاح و الخوخ، انزععي أنخاب الفراولة، قطعي الكل إلى أجزاء صغيرة
2. في وعاء، ضعي كل الفواكه المقطعة، أضيفي السكر ثم اترغي عليها عصير البرتقال، الليمون و عصير الأناناس.
3. احتفظي بها في الثلاجة و قدميها باردة

- 1 C. à soupe de sucre cristallisé
- 50 gr d'amandes effilées
- 200 ml de crème fraîche liquide
- 10 gr de grains de café
- 3 jaunes d'œufs
- 20 gr de sucre cristallisé
- 100 gr de chocolat au lait râpé
- 100 gr de chocolat noir râpé
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 1 C. à café de café soluble
- 1 C. à soupe de sucre cristallisé

مقادير

- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- 50 غ لوز مسل
- 200 مل كريمة طازجة سائلة
- 10 غ حبات قهوة
- 3 صفار بيض
- 20 غ سكر مسحوق
- 100 غ شكلاطة بالحليب مبشورة
- 100 غ شكلاطة سوداء مبشورة
- لكريمة شانتيي بالقهوة
- 100 مل كريمة طازجة سائلة
- 1 ملعقة صغيرة قهوة مركزة
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق

Preparation

Préparer les amandes caramélisées : dans casserole faire bouillir 1 C. à soupe d'eau avec le sucre. Mettre les amandes sur du papier sulfurisé lissé sur une plaque allant au four, verser le sirop préparé sur les amandes. Mettre au four à 180° pendant 15 min en mélangeant pendant la cuisson. Laisser refroidir.

2. Préparer la crème « chocolat café »

Dans une casserole faire bouillir la crème avec les grains de café concassés. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre puis verser la crème sur les jaunes d'œufs. Remettre le tout dans la casserole et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème s'épaississe (elle ne doit pas bouillir).

3. Verser la crème sur le chocolat au lait et noir en la passant à travers une petite passoire, mélanger et couvrir la crème avec du film alimentaire puis laisser refroidir.

4. Préparer la crème chantilly : dans un saladier, mélanger la crème, le café soluble et le sucre. Mettre au réfrigérateur pendant 30 min et fouetter de manière à obtenir une crème chantilly.

5. Dans la coupe, mettre 1 C. à soupe d'amandes effilées caramélisées, verser dessus la crème au chocolat et en dernier la crème chantilly. Laisser avec un couteau puis décorer avec quelques amandes caramélisées.

كيفية التحضير

1. حضري اللوز بالكراويل : في قدر صغيرة، في 1 ملعقة كبيرة من الماء مع السكر ضعي اللوز على الورق الكبريتي المغروش على صينية فون، أفرغي الشاويبات المحضرة على اللوز، ضعيها في فون 180° مدة 15 دقيقة مع الخلط أثناء الطهي اتركها تبرد

2. حضري الكريمة " شكلاطة قهوة "

في قدر صغيرة، غلي الكريمة مع حبات القهوة المكسرة

اخفقي صفار البيض مع السكر ثم أفرغي الكريمة على صفار البيض.

3. ضعي الكتل في القدر الصغيرة و اطهيه على نار هادئة حتى تعقد الكريمة (لا يجب أن تغلي)

أفرغي الكريمة على الشكلاطة بالحليب و السوداء بتمزيقها عبر مصفاة

صغيرة، اخفطي و غطي الكريمة بالورق الغذائي الشفاف ثم اتركها تبرد

حضري الكريمة شانتيي : في وعاء، اخفطي الكريمة، القهوة المركزة و السكر.

ضعيها في الخلاطة مدة 30 دقيقة و اخفطي للحصول على كريمة شانتيي.

4. في الكأس، ضعي 1 ملعقة كبيرة من اللوز بالكراويل، أفرغي فوقه الكريمة بالشكلاطة و في الأخير الكريمة شانتيي. سويها بالسكين ثم زيني ببعض حبات اللوز بالكراويل



Fraise chantilly

فراولة شانتيلي

Ingédients

- 500 gr de fraises
- 1 C. à soupe de grenadine
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- Crème chantilly (vendue au marché)

Préparation

1. Laver et équeuter les fraises, coupez-les en morceaux.
2. Dans un récipient, mettre les fraises, ajouter le sucre et la grenadine, laisser macérer pendant heure au frigo.
3. Répartir le mélange dans des verres puis décorer avec la crème chantilly.

المقادير

- 500 غ فراولة
- 1 ملعقة كبيرة شراب الزمان
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- كريمة شانتيلي (تباع في الأسواق)

كيفية التحضير

1. غسل الفراولة وإزالة أذناها، قطعها إلى أجزاء.
2. في وعاء، ضعي الفراولة، أضيفي السكر و شراب الزمان، أتركها تنقع مدة ساعة في الثلاجة.
3. وزعي الخليط في كؤوس ثم زيني بالكريمة شانتيلي الباردة جداً.



Meringues au café

مورينغ بالقهوة

Ingredients

Pour les meringues :

- 3 blancs d'œufs
- 10 gr de sucre cristallisé
- 125 gr de sucre glace

Pour la crème au café :

- 50 gr de sucre cristallisé
- 2 jaunes d'œufs
- 60 gr de beurre
- 1 C. à café de café soluble

Préparation

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, battre en neige très ferme les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter le sucre glace et battre encore à grande vitesse pendant 2 mn.
3. Avec une cuillère à soupe ou une poche à douille, former des meringues de 5 à 7 cm de diamètre sur une plaque allant au four tapissée avec du papier sulfurisé. Enfourner pendant 1 heure et 15 mn.
4. Entre-temps, préparer la crème au café : dans une casserole, mélanger le sucre et 200 ml d'eau, porter à ébullition pendant 5 mn. Battre les jaunes d'œufs, ajoutez-les au premier mélange tout en continuant de battre jusqu'à refroidissement totale. Ajouter le beurre puis le café.
5. Servir les meringues avec la crème au café.

المقادير

للمورينغ :

- 3 بياض بيض
- 10 غ سكر مسحوق
- 125 غ سكر ناعم

للكرème بالقهوة :

- 50 غ سكر مسحوق
- 2 صفار بيض
- 60 غ زبدة
- 1 ملعقة صغيرة قهوة مركزة

كيفية التحضير

1. سخني الفرن بدرجة 150°.
2. في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي بياض البيض و السكر كالثلج متماسك جداً، أضيفي السكر الناعم و اخفقي أيضاً بسرعة كبيرة مدة دقيقتين.
3. بواسطة ملعقة كبيرة أو لايوش أدوي، شكلي مورينغ قطرها 5 إلى 7 سم على صينية فرن مفروشة بالورق الكبريتي، إطهياها في الفرن مدة 1 ساعة و 15 دقيقة.
4. في حين، حضري الكريمة بالقهوة : في قدر صغيرة، اخفطي السكر و 200 مل ماء، ضعيه يغلي مدة 5 دقائق. أخفقي صفار البيض، أضيفيه للخليط الأول مع مواصلة الخفق حتى يبرد كلياً. أضيفي الزبدة ثم القهوة.
5. قدمي المورينغ مع الكريمة بالقهوة.



© Edition la plume, Alger, 2008

Tous droits de traduction, d'adaptation
et de reproduction par tous procédés,
réservés pour tous pays.

Aucun des modèles contenus dans ce livre
ne peut être reproduit à des fins commerciales
sans l'autorisation de l'auteur

Edition la Plume

31, Rue Ouazène Mohamed Bordj-El-Kiffan Alger

Tél / Fax : 021 21 11 03 / 021 20 33 99

Dépôt légal : 2546 - 2008

ISBN : 978 - 9947 - 27 - 022 - 6



